

---

## Prendre soin des maniocs et séduire les poissons

Conservation et partage d'aliments chez les Baniwa (Amazonie, Brésil)

**Milena Estorziolo**

---

**Édition électronique**

URL : <http://journals.openedition.org/tc/8956>

DOI : 10.4000/tc.8956

ISSN : 1952-420X

**Éditeur**

Éditions de l'EHESS

**Édition imprimée**

Date de publication : 17 mai 2018

Pagination : 148-151

ISBN : 978-2-7132-2750-9

ISSN : 0248-6016

**Référence électronique**

Milena Estorziolo, « Prendre soin des maniocs et séduire les poissons », *Techniques & Culture* [En ligne], 69 | 2018, mis en ligne le 17 mai 2020, consulté le 05 janvier 2021. URL : <http://journals.openedition.org/tc/8956> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/tc.8956>

---

Tous droits réservés





**Milena Estorniolio**

# Prendre soin des maniocs et séduire les poissons

## Conservation et partage d'aliments chez les Baniwa (Amazonie, Brésil)

Les Baniwa habitent les rives du Río Içana et de ses affluents en Amazonie brésilienne, dans le Haut Rio Negro, une région réputée pour la pauvreté en nutriments de ses eaux et de son sol. La farine et les galettes de manioc, les poissons et la viande de gibier, ainsi que des fruits et du piment sont les principaux ingrédients des repas. La pénurie de viande marquant certaines périodes de l'année, la conservation des aliments joue un rôle central non seulement pour éviter le gaspillage lors des moments d'abondance relative, mais aussi pour permettre alors, l'accumulation et le stockage de nourriture visant des fêtes et des rituels.

L'abondance concerne plutôt les produits issus du manioc, tels que la farine et les galettes. Cet excédent est obtenu grâce au processus de domestication de cette plante par les peuples d'Amérique du Sud depuis plus de 8 000 ans (Rival & McKey 2008) et aux techniques locales de culture sur brûlis, mais aussi grâce à l'adoption d'innovations telles que les râpes à manioc motorisées et les platines en métal pour la cuisson de la farine et des galettes, qui permettent de cuisiner de grandes quantités de manioc en moins de temps. Du côté des poissons, au contraire, l'absence de domestication d'animaux destinés à l'alimentation intrigue les chercheurs (Erikson 1987, Descola 1994). Pour faire face à la pénurie, des projets d'élevage se multiplient dans cette région et en Amazonie de façon générale, à l'instar de cette initiative conduite en partenariat avec des associations indigènes visant l'implantation d'une pisciculture dans le Haut Rio Negro, au début des années 2000. Il s'agissait de garantir la sécurité alimentaire des populations locales en leur apprenant les techniques de reproduction de poissons en laboratoire, nécessaires au développement de la pisciculture. Le projet n'a pourtant pas atteint les objectifs prévus : les Baniwa ne nourrissaient pas les poissons ou tuaient tous les reproducteurs pour les manger lors de fêtes et de rencontres entre villages (Estorniolio 2014).

Derrière cette déconvenue pour l'ONG, une vraie question anthropologique est posée : pourquoi les Baniwa ont-ils développé et adopté des techniques de domestication et de conservation



1. « **Popeka** » de poisson  
(poisson emballé)

La « popeka » de poisson est à la fois une technique culinaire et une technique de conservation. Après les avoir lavés et nettoyés, les femmes emballent les poissons dans des feuilles de bananier, cacaoyer (ou autres) et les attachent avec des fibres végétales. La « popeka » peut être préparée sur la braise pour la consommation immédiate ou alors être boucanée. Elle peut alors se conserver plusieurs jours.

du manioc, mais ont-ils refusé l'élevage de poissons ? La réponse est nécessairement complexe et dépend de facteurs environnementaux, économiques et sociaux. Elle nous invite à considérer que les différents types de relations que les Baniwa établissent avec les maniocs et les poissons sont tout aussi importants que les contraintes environnementales et matérielles dans la compréhension des enjeux liés à la conservation des aliments.

Les Baniwa du Moyen Içana considèrent le manioc et les poissons comme des sujets dont les capacités sont plus ou moins similaires à celles des humains et affirment que les animaux et poissons se perçoivent eux-mêmes en tant qu'humains dans leurs propres villages, localisés dans le monde souterrain ou dans la rivière. Le mode d'identification animiste (Descola 2005) qu'ils établissent avec les êtres non humains a des conséquences dans les essais de domestication et de conservation *in vivo* des animaux et des plantes destinés à être mangés.

Les récits mythologiques décrivent le manioc comme un don de Kaali – le maître des jardins – aux humains. Celui-ci a transformé des parties de son corps en différentes plantes cultivées afin de garantir leur subsistance, raison pour laquelle les femmes doivent prendre soin des maniocs et les faire se reproduire par des replantages après chaque récolte dans différents jardins où ils peuvent être conservés sur pieds pendant plus de deux ans. C'est bien cette relation de protection des femmes à l'égard du manioc qui a permis sa domestication et sa conservation toute l'année aux jardins.

À l'inverse, les poissons et le gibier en général sont décrits par les Baniwa comme des ennemis, dont les maîtres sont les responsables de morts et de maladies. De nombreux récits racontent des épisodes de guerre et de conflits entre le héros créateur de l'humanité, Ñapirikoli, et les tribus de « gens animaux » qui ont massacré sa famille. Les hommes de notre époque ont hérité de cette inimitié et des conflits contre la plupart des espèces d'animaux que l'on tue pour manger sans les remplacer – le contraire de ce que l'on fait avec le manioc et les plantes cultivées. Cette relation de



prédation entre les hommes et les poissons explique en partie l'échec du projet de pisciculture : l'innovation technique proposée (l'élevage) étant profondément incompatible avec les modes de relations existants entre hommes et poissons.

De fait, pour les Baniwa, les plantes et les animaux sont beaucoup plus que des « ressources naturelles » ou des « facteurs limitants ». La prise en compte des relations sociales entre humains et non-humains s'avère donc déterminante pour comprendre les choix en matière de conservation alimentaire. Mais ces dernières ne peuvent pas être saisies dans toute leur complexité sans l'examen attentif des modalités de consommation, de partage, de distribution et de circulation de la nourriture qui prévalent dans la société Baniwa. Celles-ci reposent sur une économie du partage, de la générosité et de l'hospitalité qui prend place à différentes échelles sociales...



### En ligne

Retrouver l'article complet sur [journals.openedition.org/tc](http://journals.openedition.org/tc) : *Techniques&Culture* 69 « Le temps des aliments ».

### Iconographie

**Image d'ouverture.** *Femme au jardin de manioc.* Les femmes rangent soigneusement les tubercules de manioc récoltés dans des paniers tissés par les hommes et les transportent quotidiennement du jardin au village, où

elles transforment le manioc en farine et galettes dans des maisons construites à cette fin. © Milena Estornio, 2014.

1. © Milena Estornio, 2014.

### L'auteure

**Milena Estornio** est brésilienne, doctorante en anthropologie sociale et ethnologie au Laboratoire d'anthropologie sociale (LAS) de l'École des hautes études en sciences sociales (EHESS). En 2014, elle publie un livre sur les tentatives d'élevage de poissons chez les Baniwa du Haut Rio Negro, où sont mis en évidence les dialogues et les malentendus entre les savoirs indigènes et scientifiques. Sa recherche actuelle porte sur l'univers de l'alimentation chez les Baniwa et les Koripako un peuple voisin. À partir d'une approche valorisant le dialogue entre techniques et cosmologie elle poursuit son analyse des relations entre humains et non humains dans les sociétés animistes.

### Références

Descola, P. 1994 « Pourquoi des Indiens d'Amazonie n'ont-ils pas domestiqué le pécari ? Généalogie des objets et anthropologie de l'objectivation » in B. Latour & P. Lemonnier dir. *De la préhistoire aux missiles balistiques. L'intelligence sociale des techniques*. Paris : La Découverte (Recherches) : 329-344.  
— 2005 *Par-delà nature et culture*. Paris : Gallimard.

Erikson, P. 1987 « De l'appropriation à l'approvisionnement : chasse, alliance et familiarisation en Amazonie indigène », *Techniques&Culture* 9 : 105-140.

Estornio, M. 2014 *Laboratórios na floresta. Os Baniwa, os peixes e a piscicultura no alto rio Negro*. Brasília : Paralelo 15.

Rival, L. & D. McKey 2008 « Domestication and Diversity in Manioc (*Manihot esculenta* Crantz ssp. *esculenta*, Euphorbiaceae) », *Current Anthropology* 49 (6) : 1119-1128.

### Pour citer l'article

Estornio, M. 2018 « Prendre soin des maniocs et séduire les poissons. Conservation et partage d'aliments chez les Baniwa (Amazonie, Brésil) », *Techniques&Culture* 69 « Le temps des aliments », p. 148-151.